MÓDULO INDEPENDENTE (VITROCERÀMICA)

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

Inclui as Instruções de Instalação e de Uso e um Guia de Cozedura

LEMBRE-SE DE QUE, ao substituir qualquer peça deste fogão, deverá utilizar unicamente sobresselentes que cumpram todas as especificações de segurança e desempenho exigidas pelo fabricante. Jamais utilize peças recondicionadas ou imitações que não tenham sido expressamente autorizadas pela AGA.

POR FAVOR, LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O FOGÃO.

PARA USO EM PT

01/15 EINS 513485

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

Como fabricante responsável, zelámos ao máximo para garantir que todos os nossos produtos estejam desenhados e construídos para cumprir plenamente as exigências gerais de segurança quando se utilizem e instalem correctamente.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEIA ATTENAMENTE A GARANTIA EM ANEXO.
Qualquer alteração que não esteja devidamente aprovada pela AGA pode invalidar a garantia do fogão, bem como afectar os seus direitos legais. Para melhor garantir a sua segurança e um uso eficaz, queira, por favor, ler atentamente as seguintes recomendações antes de utilizar o seu novo fogão AGA.

A instalação deve estar realizada segundo as disposições do regulamento electrotécnico local e nacional, bem como ser realizada por um técnico qualificado.

Quando colocar o seu novo fogão em funcionamento pela primeira vez, poderá perceber um pouco de fumo e um ligeiro odor. Isto é normal e não pode causar nenhum perigo (deve-se ao isolamento térmico do forno e do ligante de amido do isolamento do elemento). Desaparecerá após um breve período de uso.

O seu fogão incorpora uma placa vitrocerâmica, um grelhador e dois fornos eléctricos. O forno superior é um forno eléctrico convencional com aquecimento tradicional por zonas; no tecto do forno há também um grelhador eléctrico incorporado.

O forno inferior dispõe de um ventilador eléctrico. O ventilador, situado atrás do painel traseiro, garante uma distribuição uniforme do calor interno durante a cozedura, isto é, a temperatura na posição inferior da grelha inferior é a mesma que na da posição mais elevada.
Veja o diagrama para se familiarizar com o produto e consulte as secções respectivas ao forno superior, forno inferior, grelhador, placa vitrocerâmica, etc.

O fogão incorpora um ventilador de arrefecimento que funciona durante o uso do grelhador ou do forno superior (ocasionalmente com o forno inferior). O ventilador continuará a funcionar mesmo depois de desligar o grelhador/forno inferior e até que o fogão tenha arrefecido suficientemente.

O fornecimento do seu novo fogão inclui os seguintes acessórios:

3 grelhas, uma das quais se utiliza como grelha para o grelhador.
1 bandeja e grelha para gratinar **(SÓ PARA UTILIZA NO FORNO SUPERIOR)**
1 travessa para assar
1 bandeja para receitas de pastelaria

SEGURANÇA E HIGIENE

FOGÃO

MANTENHA AS CRIANÇAS LONGE DO FOGÃO, JÁ QUE EXISTE PERIGO DE QUEIMADURAS PRODUZIDAS POR ALGUMAS SUPERFÍCIES QUENTES DO FOGÃO.

- Não coloque nada de alumínio entre a base das panelas/tachos e a superfície cerâmica (por exemplo, suporte para cozedura, papel de alumínio, etc.).
- IMPORTANTE: O óleo quente pode-se inflamar. Portanto, não deixe utensílios com óleo se aquecerem sem vigilância.
- Em caso de incêndio, cubra o utensílio com uma tampa e DESLIGUE o fogão.

  Não tente apagar o fogo com água. Apague as chamas deixando o utensílio na placa. Não tente levar o utensílio para o exterior.

  A maioria das queimaduras e feridas produzem-se pegando o utensílio em chamas e tentando levá-lo para o exterior

Frigir com óleo em abundância

- Use um recipiente fundo e suficientemente grande como para cobrir totalmente a zona de cozedura.
- Jamais deite óleo ou gordura enchendo mais de um terço da profundidade do recipiente.
- Jamais deixe o fogão sem vigilância enquanto estiver a aquecer ou frigir com gorduras e óleos.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

As ligações eléctricas localizam-se na parte traseira do fogão.

Consulte as Fig. 1A e 1B para proceder à ligação ao fogão.

Lembre-se de prever uma quantidade de cabo suficiente para poder, se for necessário, retirar o fogão posteriormente.

Verifique muito atentamente as ligações realizadas e verifique se os terminais estão bem fixas e o cabo bem apertado na sua braçadeira.

A TOMADA DE ALIMENTAÇÃO NÃO DEVE ESTAR LOCALIZADA JUSTAMENTE EM CIMA DO FOGÃO 'COMPANION'. RECOMENDA-SE QUE A TOMADA ESTEJA A MENOS DE 2 METROS DO FOGÃO.

TOMADA MONOFÁSICA – O fogão AGA módulo independente (vitrocerâmica) necessita de uma tomada de alimentação de 30 amperes a montar conjuntamente com um interruptor bipolar a uma distância mínima dos contactos de 3 mm. O fogão deve de estar ligado à rede com um cabo de, pelo menos, 6 mm², por forma a cumprir com as normas mais recentes dos regulamentos electrotécnicos locais e nacionais.

FIG. 1A

LIGAÇÃO ELÉCTRICA (CONTINUAÇÃO)

TOMADA TRIFÁSICA – CABO MÍNIMO DE 2,5mm². DEVE CUMPRIR AS ÚLTIMAS NORMAS DOS REGULAMENTOS ELECTROTÉCNICOS LOCAIS E NACIONAIS

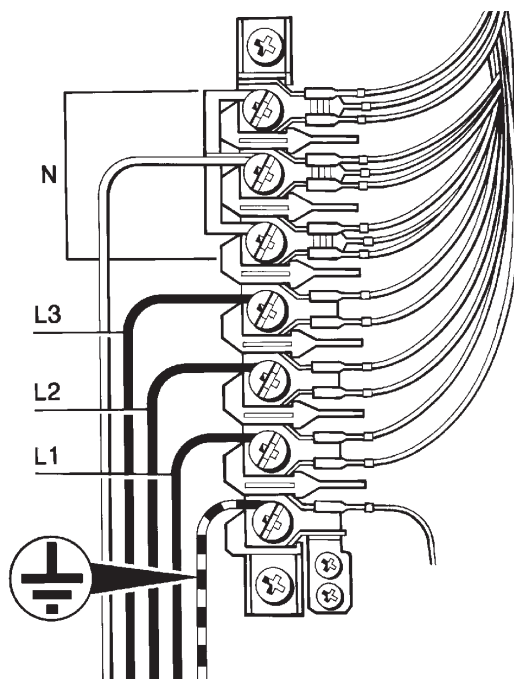
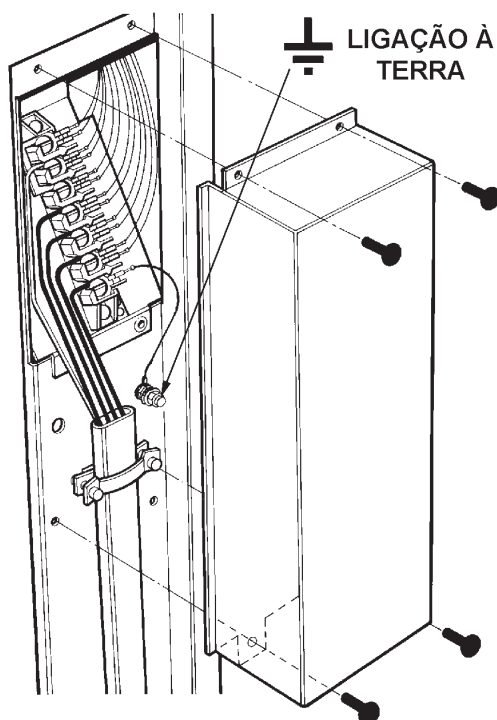



FIG. 1B

INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA: ESTE FOGÃO DEVE SER LIGADO À TERRA.

O fogão está desenhado para a tensão que se indica na placa de características localizada na ranhura central de ventilação perto da base da placa frontal.

O fabricante entrega o fogão AGA módulo independente (vitrocerâmica) totalmente montado e

LOCALIZAÇÃO

Qualquer parede adjacente que sobressaia, a uma maior altura, da placa, deverá ser de material resistente ao calor.

A parede lateral, por cima da placa, deve estar a uma distância horizontal maior que 60 mm do fogão.

A distância mínima entre as superfícies existentes sobre a parte superior do fogão deve ser de, pelo menos, 650 mm.

Não se deve obstruir as ranhuras de ventilação existente na parte traseira da placa superior.

ESTE É UM APARELHO TIPO X.

SEQUÊNCIA E PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO – NIVELAMENTO

O fogão AGA módulo independente (vitrocerâmica) foi desenhado para se instalar apoiado sobre uma superfície plana e horizontal. No entanto, qualquer desnivelamento poderá ser resolvido preenchendo as esquinas da base com um material incombustível adequado (até 2-3 mm).

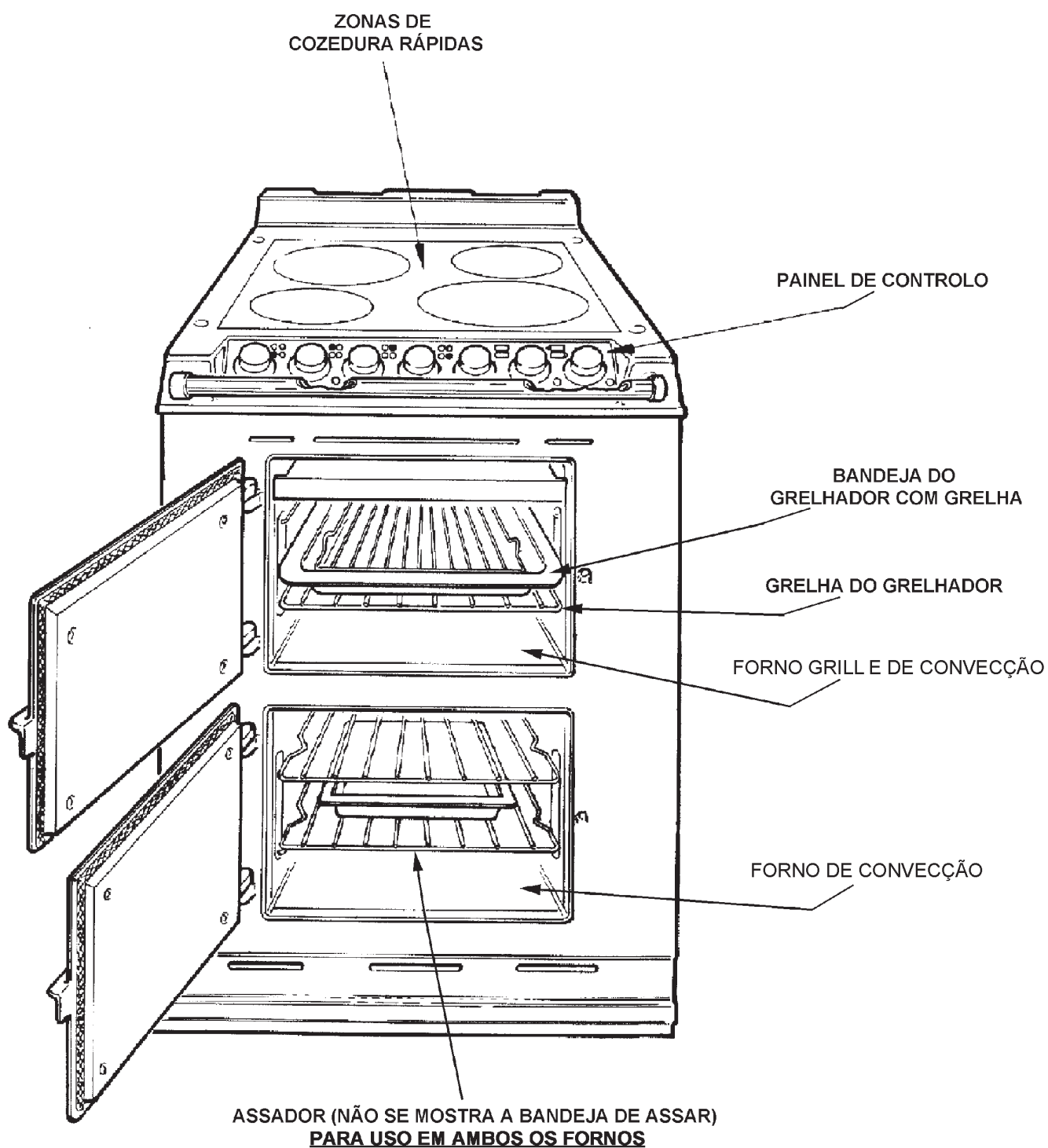



FIG. 2

DESN 513486 A

PAINEL DE CONTROLO

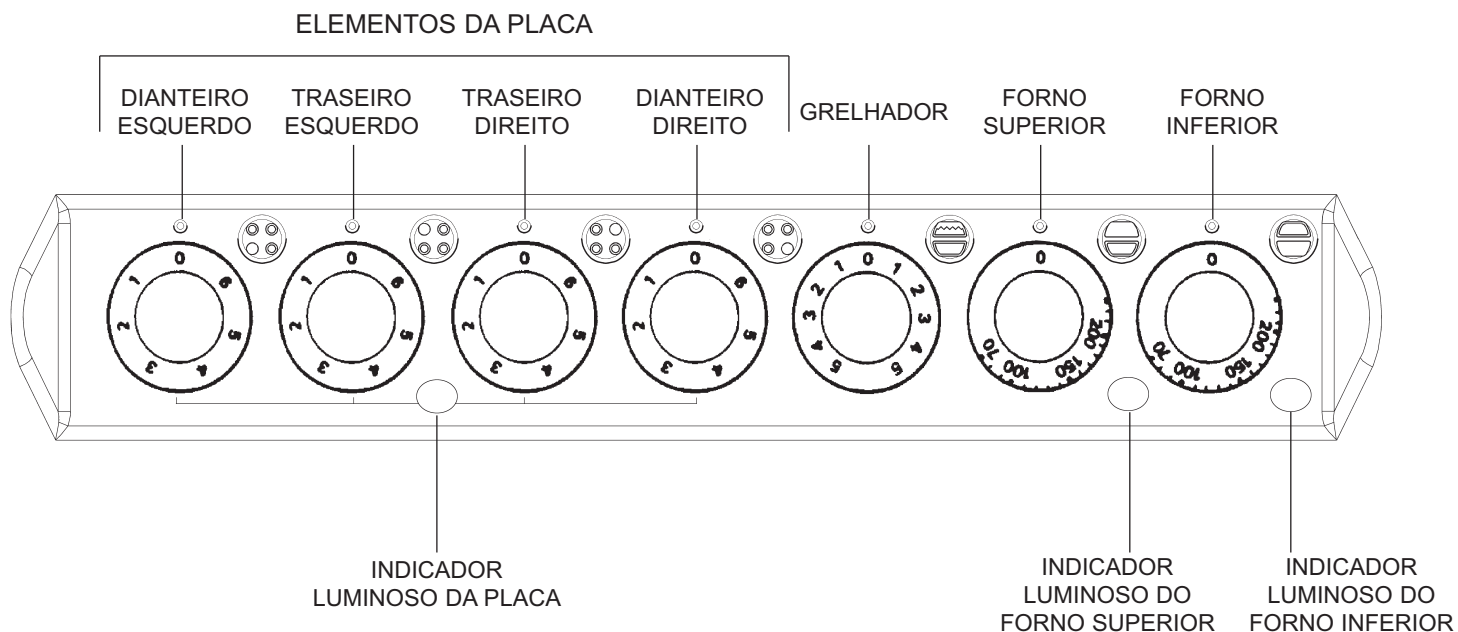



FIG. 3

DESN 515707

- Os **BOTÕES DA PLACA** podem ser girados em ambos os sentidos:

  Horário: Desde o valor mais baixo (posições de 1 a 6) até ao valor mais alto

  Anti-horário: Directamente de "desligado" até ao valor mais alto.

- O **BOTÃO GRELHADOR** pode ser igualmente girado em ambos os sentidos.

  Horário: Ambos os elementos acesos (graduado em vermelho)

  Anti-horário: Só os elementos dianteiros.

- Os **BOTÕES DO FORNO** só podem ser girado no sentido **horário** desde a posição DESLIGADO.

- O **INDICADOR LUMINOSO DA PLACA** permanecerá iluminado enquanto a placa estiver quente, ou seja, irradiando suficiente calor como para provocar queimaduras. Observa-se um breve período de tempo de espera inicial até que a placa se aqueça.
  O indicador luminoso permanece iluminado mesmo depois de se ter desligado a zona de cozedura, até que a temperatura se reduz até a um nível seguro (mesmo quando a placa esteja pouco quente, mas com suficiente calor para causar leves moléstias).

- Os **INDICADORES LUMINOSOS DO FORNO** iluminam-se quando os fornos estão ligados. Depois de atingir a temperatura requerida, os indicadores luminosos apagam-se automaticamente.

PLACA VITROCERMICA

- **NÃO USE A PLACA SE ESTÁ A MESMA ESTIVER RACHADA.**
- **JAMAIS PONHA PAPEL DE ALUMÍNIO ENTRE O UTENSÍLIO E A ZONA DE COZEDURA.**

A placa vitrocerâmica incorpora as seguintes quatro zonas de cozedura:

Dianteira esquerda - um circuito - 1200 W - 145 mm diâm. - Aquecimento rápido

Traseira esquerda - um circuito - 1800 W - 180 mm diâm. - Aquecimento rápido

Traseira direita - um circuito - 1200 W - 145 mm diâm. - Aquecimento rápido

Dianteira direita - um circuito - 1800 W - 180 mm diâm. - Aquecimento rápido

Depois de ligar as zonas de cozedura, a área de aquecimento fica vermelha.

As zonas de cozedura incorporam um interruptor de segurança que limita a temperatura da vitrocerâmica. Este interruptor actua desligando as zonas de cozedura se estas estão a funcionar sem um recipiente ou se funcionaram ao valor máximo durante mais tempo do que o normal.

Para conseguir o melhor da sua placa vitrocerâmica

- Assegure-se de que o fundo do recipiente abrange toda a zona de cozedura.
- Apague as zonas de cozedura depois de terminar de cozinhar.
- Não confeccione alimentos directamente sobre a zona de cozedura. Use sempre um recipiente.
- Não use a placa vitrocerâmica como tábua de cortar nem deixe objectos sobre a mesma.
- Levante sempre o recipiente da superfície. Não arraste ou deslize os recipientes para os levar até à sua posição.
- Use sempre os materiais e métodos de limpeza recomendados. Veja a secção "Limpeza e Cuidado".

Recipientes

- Recomenda-se utilizar **unicamente** recipientes com fundo plano e liso na sua placa vitrocerâmica.
- Se pretende utilizar recipientes de ferro fundido, verifique primeiramente se os mesmos têm o fundo mecanizado e totalmente plano.
- Não use recipientes com fundo desnivelado ou rasurado.
- O fundo do recipiente deve cobrir toda a zona de cozedura.
- Escolha um recipiente com tamanho suficiente para evitar derramamentos (ao levantar fervura), sobretudo ao confeccionar alimentos que contêm açúcar, por exemplo, doces, frutas, etc.
- Não permita que o recipiente sobressaia da placa vitrocerâmica, já que causaria danos na superfície esmaltada da cobertura superior.
- Para não riscar a placa vitrocerâmica, utilize unicamente recipientes com fundo limpo e liso.
- Para obter melhores resultados, o fundo dos recipientes esmaltados devem ter uma espessura de, pelo menos, 2-3 mm e os de aço inoxidável deve ter fundos tipo sanduíche de 4-6 mm.

O GRELHADOR (FORNO SUPERIOR)

- **A PORTA DO FORNO SUPERIOR DEVE PERMANECER ABERTA QUANDO O GRELHADOR ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.**

- Como na maioria dos fogões e de acordo com o tempo que o grelhador permaneça ligado, as superfícies próximas (incluindo a pega) podem estar quentes.

- O grelhador incorpora um controlo com 5 posições de calor em cada um dos 2 elementos (veja o painel de controlo).

- Para obter melhores resultados, aqueça previamente o grelhador utilizando a posição de calor alto.

- A bandeja de gratinar grande incluída no fornecimento adapta-se a cada uma das três posições.

- Utilize a bandeja de gratinar para grelhar a maioria dos alimentos. Pode-se girar a grelha por forma a que se adapte a diferentes espessuras de alimento. Certos alimentos podem ser postos directamente sobre a grelha do forno. Isto é útil quando se quer dourar a parte superior do alimento como, por exemplo, ao preparar couve-flor gratinada.

- O fornecimento inclui uma grelha para o forno superior.

OS FORNOS

Generalidades

- As bandejas estão desenhadas para não se deslocarem.
- Para retirar uma grelha, levante-a por cima dos entalhes de posicionamento laterais e deslize-a para frente. Para colocar a grelha novamente, introduza-a, voltada para cima, no forno com os dois dentes curtos na parte traseira. Deslize-a até à sua posição sobre os entalhes de posicionamento laterais até que descansem sobre o perfil.
- Não coloque a grelha nem alimentos sobre a base do forno, dado que os alimentos se queimariam e a circulação do ar no forno inferior se veria negativamente afectada.
- Pré-aqueça o forno no valor apropriado até que a luz se apague.
- Quando utilize os dois fornos ao mesmo tempo, pode ser necessário reduzir a temperatura e os tempos de cozedura (especialmente no caso dos produtos previamente assados).
- Para uma distribuição mais efectiva do calor, deixe sempre um espaço não inferior a 12 mm entre as travessas/bandejas e os laterais do forno para permitir uma óptima circulação do ar quente.
- **A BANDEJA DE GRATINAR INCLUÍDA NO FORNECIMENTO NÃO ESTÁ DESENHADA PARA SE ENCAIXAR NO FORNO INFERIOR.**
- Se você tem também um fogão AGA, **NÃO** use a pequena travessa de assar (fornecida com o fogão AGA) no fogão ‘Companion’. Use os utensílios incluídos no fornecimento e coloque-os sobre as grelhas.

Condensação
Pode-se formar condensação no fogão. Isto é totalmente normal e não deve se motivo de preocupação. O calor e a humidade são fontes de condensação que estão presentes, por exemplo, durante a cozedura. Sempre que seja possível, ao confeccionar pratos que contém um alto teor em água, como, por exemplo, os estufados, utilize uma tampa. Seque imediatamente qualquer condensação que se forme no seu novo electrodoméstico.
Conselhos para cozinhar

GUIA DE COZEDURA AO FORNO

- Ambos os fornos devem ser previamente aquecidos até que a luz se apague
- Estas indicações para cozinhar aplicam-se quando o(os) forno(s) já atingiu(iram) a temperatura seleccionada.
- É melhor virar as peças grandes.
- A posição das grelhas é contada de cima para baixo.
- Ponha sempre as travessas/bandejas no centro da grelha.
- Quando utilize ambos os fornos ao mesmo tempo, reduza os tempos e a temperatura de cozedura.
- É importante verificar se a iguaria está muito quente antes de servir.
- Pode alterar os ajustes e os tempos de cozedura para que se adaptem melhor aos seus gostos pessoais.

Frigir com óleo abundante

- Não fria muito alimento de uma só vez, sobretudo se forem congelados.
  Isso faz com que a temperatura do óleo ou da gordura caia bruscamente, com o qual as frituras ficam excessivamente gordurosas.
- Seque sempre bem os alimentos antes de os frigir. Introduza-os lentamente no óleo ou gordura quente. Os alimentos congelados produzem muita espuma e salpicaduras de óleo quando se introduzem rapidamente no recipiente.
- Não aqueça óleo ou gordura nem frija com o recipiente tampado.
- Mantenha a superfície externa da sertã sempre limpa e livre de restos de óleo ou gordura.
- As tabelas seguintes proporcionam um guia para a cozedura de algumas iguarias quotidianas.
- As tabelas de cozedura são um guia geral, mas os tempos individuais podem variar segundo as receitas.

Forno superior (Convencional)

- As secções sobre tempos de confecção carnes devem ser usadas apenas como referência, já que os tempos podem variar segundo o tamanho e forma da peça, bem como se está desossada ou não.
- Descongele as peças congeladas antes da cozedura.
- Os tempos indicados são para assados sem cobertura. Para assar cobrindo os alimentos com papel de alumínio, deve-se prever um tempo adicional.
- Ao confeccionar peru ou frango, poderá confirmar que estão cozidos quando, ao espetá-los com um palito, sai um sumo claro. Se o sumo ainda sair rosado, continue com a cozedura, espetando a cada 15 minutos, até que saia sumo claro.
- 1 kg = 2,2 libras

ALIMENTO	AJUSTE ºC	POSIÇÃO BANDEJA	TEMPO DE COZEDURA APROXIMADO	
Carne asada				
Vitela	180	3	**Pouco cozida**	35 min. por kg + 20 minutos
	180	3	**No ponto**	45 min. por kg + 25 minutos
	180	3	**Bem cozida**	55 min. por kg + 30 minutos
Borrego	180 - 190	3	**Bem cozida**	55 min. por kg + 25 minutos
Porco	180 - 190	3	**Bem cozida**	55 min. por kg + 30 minutos
Aves				
Frango	190 - 200	3		45 min. por kg + 20 min.
Pudim de Yorkshire				
Pudim de Yorkshire – grande	220	3		25 – 40 min.
Pudim de Yorkshire – individual	220	3		15 – 25 min.

ALIMENTO	AJUSTE ºC	POSIÇÃO BANDEJA	TEMPO DE COZEDURA APROXIMADO
Bolos e Bolachas			
Amanteigados	150	2	45 min. – 1 hora
Tarte recheada com muita fruta	130 - 140	3	3 – 4 horas
Tarte de frutas	150 - 160	3	1 – 2 horas
Bolos pequenos	190	3	15 – 25 min.
Bolos	220	3	10 –20 min.
Tarte clássico Vitória	180	3	20 - 35 min.
Braço de cigano	210	2	10 min.
Bolachas	180 - 190	2	10 – 15 min.
Iguarias de pastelaria sem forma	180	3	30 – 35 min.
Receitas de pastelaria			
Tarteletes	200	2	25 – 35 min.
Tarte de frutas	200	3	35 – 45 min.
Pastéis de frutos secos	200	2	20 – 25 min.
Vol-au-vent (massa folhada congelada)	220	3	15 – 20 min.
Lionesas/Profiteroles	210 - 220	2	20 –25 min. segundo tamanho
Pudins			
Pudins de leite	150 - 160	3	2 horas aprox
Pudim de pão-de-ló ao forno	170 - 180	3	45 – 55 min.
Leite-creme tostado	150	3	45 – 55 min.
Merengues	100	3	1,5 – 3 horas, segundo tamanho
Crumble de maçã	180	3	30 – 40 min.
Massas com levedura			
Pão – barras	220	3	30 – 40 min.
Bolos e pãezinhos	220	3	10 – 20 min.

Forno inferior (com ventilador)

- O forno inferior incorpora um ventilador, por meio do qual o ar circula para criar uma temperatura uniforme em todo o forno. Na maioria dos casos, o alimento necessitará de uma temperatura inferior quando confeccionado neste forno (aproximadamente, de 10 a 20º C. menos). Alguns alimentos e certas iguarias de pastelaria podem necessitar também menos tempo – alguns minutos menos.
- As tabelas de cozedura são um guia geral, mas os tempos individuais podem variar segundo as receitas.
- As secções sobre tempos de confecção carnes devem ser usadas apenas como referência, já que os tempos podem variar segundo o tamanho e forma da peça, bem como se está desossada ou não.
- Descongele as peças congeladas antes da cozedura.
- Os tempos indicados são para assados sem cobertura. Para assar cobrindo os alimentos com papel de alumínio, deve-se prever um tempo adicional.
- Ao confeccionar peru ou frango, poderá confirmar que estão cozidos quando, ao espetá-los com um palito, sai um sumo claro. Se o sumo ainda sair rosado, continue com a cozedura, espetando a cada 15 minutos, até que saia sumo claro.
- 1 kg = 2,2 libras

ALIMENTO	AJUSTE ºC	POSIÇÃO BANDEJA	TEMPO DE COZEDURA APROXIMADO	
Carne asada				
Vitela	170	2 ou 3	**Pouco cozida**	35 min. por kg + 15 minutos
	170	2 ou 3	**No ponto**	45 mins per kg + 20 minutos
	170	2 ou 3	**Bem cozido**	55 min. por kg + 30 minutos
Borrego	170 - 180	2 ou 3	**Bem cozido**	1h 5 min. por kg + 25 minutos
Porco	170 - 180	2 ou 3	**Bem cozido**	1hr 5 mins per kg plus 25 mins
Aves				
Frango	180 - 190	2 ou 3		45 min. por kg + 15 minutos
Peru	170	3	**Menos de 4kg**	40 min. por kg + 10 minutos
			Mais de 4kg	30 min. por kg + 20 minutos
Pudim de Yorkshire				
Pudim de Yorkshire – grande	190 - 200	Todos		25 – 40 min.
Pudim de Yorkshire – individual	190 - 200	Todos		15 – 25 min.

ALIMENTO	AJUSTE ºC	POSIÇÃO BANDEJA	TEMPO DE COZEDURA APROXIMADO
Bolos e Bolachas			
Amanteigados	140	2 ou 3	45 – 50 min.
Tarte recheada com muita fruta	120 - 130	3	3 –4 horas
Tarte de frutas	140 - 150	3	1 – 2 horas
Bolos pequenos	180	Todos	15 – 25 min.
Bolos	200	Todos	8 - 12 min.
Tarte clássico Vitória	170	Todos	20 - 35 min.
Braço de cigano	200	2	10 min.
Bolachas	170 - 180	Todos	10 – 15 min.
Iguarias de pastelaria sem forma	170	3	25 – 30 min.
Receitas de pastelaria			
Tarteletes	190	2 ou 3	25 – 35 min.
Tarte de frutas	190	2 ou 3	25 – 45 min.
Pastéis de frutos secos	190	1 & 3	20 – 25 min.
Vol-au-vent (massa folhada congelada)	210	1 & 3	15 – 20 min.
Lionesas/Profiteroles	200	2	20 –25 min. segundo tamanho
Pudins			
Pudins de leite	140	Todos	2 horas aprox
Pudim de pão-de-ló ao forno	160 - 170	2 ou 3	45 – 60 min.
Leite-creme tostado	140	2 ou 3	45 - 55 min.
Merengues	90	2 ou 3	1.5 – 3 horas segun tamanho
Crumble de maçã	170	3	30 – 40 min.
Massas com levedura			
Pão – barras	200	2 ou 3	25 – 35 mins
Bolos e pãezinhos	200	2 ou 3	10 – 20 min.
Souflés			
Souflé de queijo (individual)	190	3	20 – 25 min.
Souflé de queijo (grande)	190	3	25 – 35 min.

LIMPEZA E CUIDADO DO SEU FOGÃO

- **DESLIGUE-O sempre da tomada de corrente antes de limpar.**
- **Ao limpar, use a menor quantidade de água possível.**
- **Não utilize um limpiador a vapor para limpar este fogão.**
- **Não use produtos de limpeza abrasivos, limpa-fornos nem limpadores que contenham ácido cítrico para limpar as superfícies esmaltadas.**

As superfícies que necessitam limpeza são:

Cobertura e placa frontal esmaltadas

- A forma mais fácil de limpar a placa vitrocerâmica da AGA é secar os derramamentos assim que se produzam.
- Os alimentos aderidos são mais difíceis de limpar, mas, normalmente, podem ser eliminados com limpadores específicos para vitrocerâmica ou com lava-loiças delicados e um pano, ou, se for necessário, um esfregão de nylon.
- Seque imediatamente a placa caso se tenha derramado leite, sumo de fruta ou qualquer elemento que contenha ácidos.
- Limpe qualquer marca de condensação na placa frontal ao redor das portas dos fornos, já que o esmalte vitrificado pode ficar permanentemente manchado.
- Normalmente, tudo o que você necessita para manter limpa e brilhante a superfície esmaltada vitrificada do seu novo fogão é de esfregá-lo diariamente com um pano húmido com sabão e secá-lo imediatamente com um pano limpo e seco para não deixar marcas.
- Lembre-se de que a placa superior se risca quando se arrastam recipientes sobre a sua superfície.

Placa vitrocerâmica

- Seguindo as recomendações pormenorizadas nesta secção, você poderá conservar por muito tempo o bom aspecto da sua placa vitrocerâmica.
- As placas vitrocerâmicas são especialmente fáceis de limpar se se aplicam duas regras básicas:
- Primeira: Qualquer elemento que se tenha queimado sobre a superfície, deve ser imediatamente removido com um raspador especial para vitrocerâmica vendido em comércios especializados. Caso algum troço de plástico, papel filme, açúcar ou algum alimento com teor em açúcar derreta-se acidentalmente sobre a superfície quente da placa vitrocerâmica, elimine-o **IMEDIATAMENTE** com um raspador, enquanto a placa vitrocerâmica ainda estiver quente, para evitar que a superfície se danifique.
- Segunda: Depois de cozinhar, deve-se limpar a placa vitrocerâmica com um produto especial para vitrocerâmicas, como, por exemplo, Hob Brite. Um pano suave é mais adequado do que uma esponja de limpeza, porque a esponja absorve os componentes líquidos do produto limpador, deixando uma grande concentração de partículas limpadoras ásperas sobre a superfície. Basicamente, use a quantidade mínima possível de produto limpador (isso também por respeito ao meio ambiente). Normalmente, algumas gotas são suficientes.
  NÃO USE PRODUTOS PARA LIMPAR VITROCERMICAS SOBRE AS SUPERFÍCIES ESMALTADAS.

Os Fornos

- O forno de convecção está equipado com um painel traseiro de esmalte autolimpante e não deve ser limpo
- A base da parte de cima do forno, e a base e a parte superior do forno de convecção é de esmalte vidrado e pode ser limpo com produtos de limpeza de esmalte vidrado da marca.
- Estes elementos podem ser lavados na lava-loiça e com limpa-fornos disponíveis no comércio em geral. Pode-se utilizar um esfregão metálico fino com sabão para eliminar as manchas rebeldes das bases dos fornos e dos suportes das grelhas.
  NOTA: TENHA ESPECIAL CUIDADO EM NÃO DANIFICAR OS BOLBOS DOS TERMÓSTATOS QUANDO LIMPE O FORNO.

Esmalte de autolimpeza

- **Forno de convecção – apenas painel traseiro**

  Este esmalte especial possui uma acção contínua de autolimpeza que funciona no seu melhor quando são alternadas as altas e baixas temperaturas de funcionamento. Usando-se baixas temperaturas para os assados, podem ser evitados respingos excessivos de gorduras para as paredes. Em caso de excesso de manchas, limpe imediatamente a área com água quente com detergente e utilize uma escova de limpeza de nylon. As manchas mais resistentes requerem, para sua limpeza, que o forno seja usado a 210ºC durante 2 horas.

  Não utilizar qualquer material de limpeza que possa obstruir os poros do esmalte especial de revestimento como, por exemplo, pastas e pós, esfregões de aço embebidos em sabão, produtos de limpeza em pulverizadores, produtos aplicáveis com escova, soluções cáusticas, raspadores de metal ou facas e procedimentos operacionais que evitem a acção de autolimpeza.

Revestimentos das portas

- Pode-se limpar com um limpador em gel ou um esfregão com sabão.
- Levante as portas dos fornos para deixar que se arrefeçam antes de limpar. **JAMAIS** submirja as portas em água, já que estão cheias de material isolante, o qual se danificaria pelo excesso de humidade.

Controlos

- Para limpar a superfície esmaltada que se encontra debaixo dos botões, siga as recomendações da secção "Revestimentos das Portas". Evite o uso de água em excesso.
- **NÃO** use limpa-fornos, esfregões rígidos e pós abrasivos para limpar as pegas de plástico. É suficiente passar um pano húmido.

CONSELHO: Limpe regularmente o módulo. De preferência, cada vez que o utilize.

SERVIÇO

- No caso de o seu fogão necessitar manutenção ou reparação, entre em contacto com o seu distribuidor.

- Requeira os serviços de manutenção e/ou reparação unicamente a um técnico qualificado autorizado pelo seu distribuidor.

- Não altere ou modifique o fogão.

- Utilize exclusivamente peças sobresselentes originais do fabricante (disponíveis através do seu distribuidor)..

DIMENSÕES DOS PRODUTOS

60MM

595MM

600MM

948MM

910MM

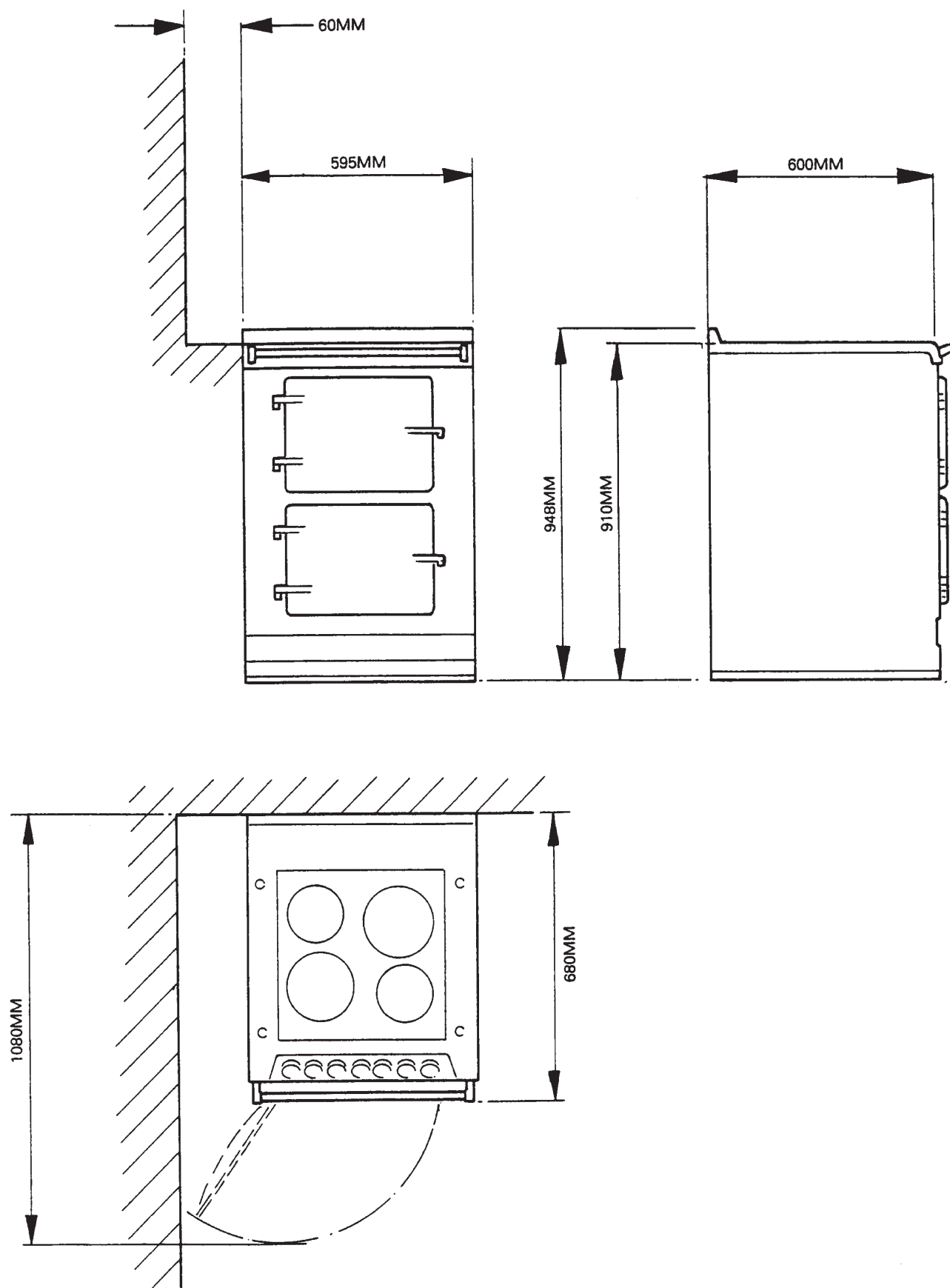



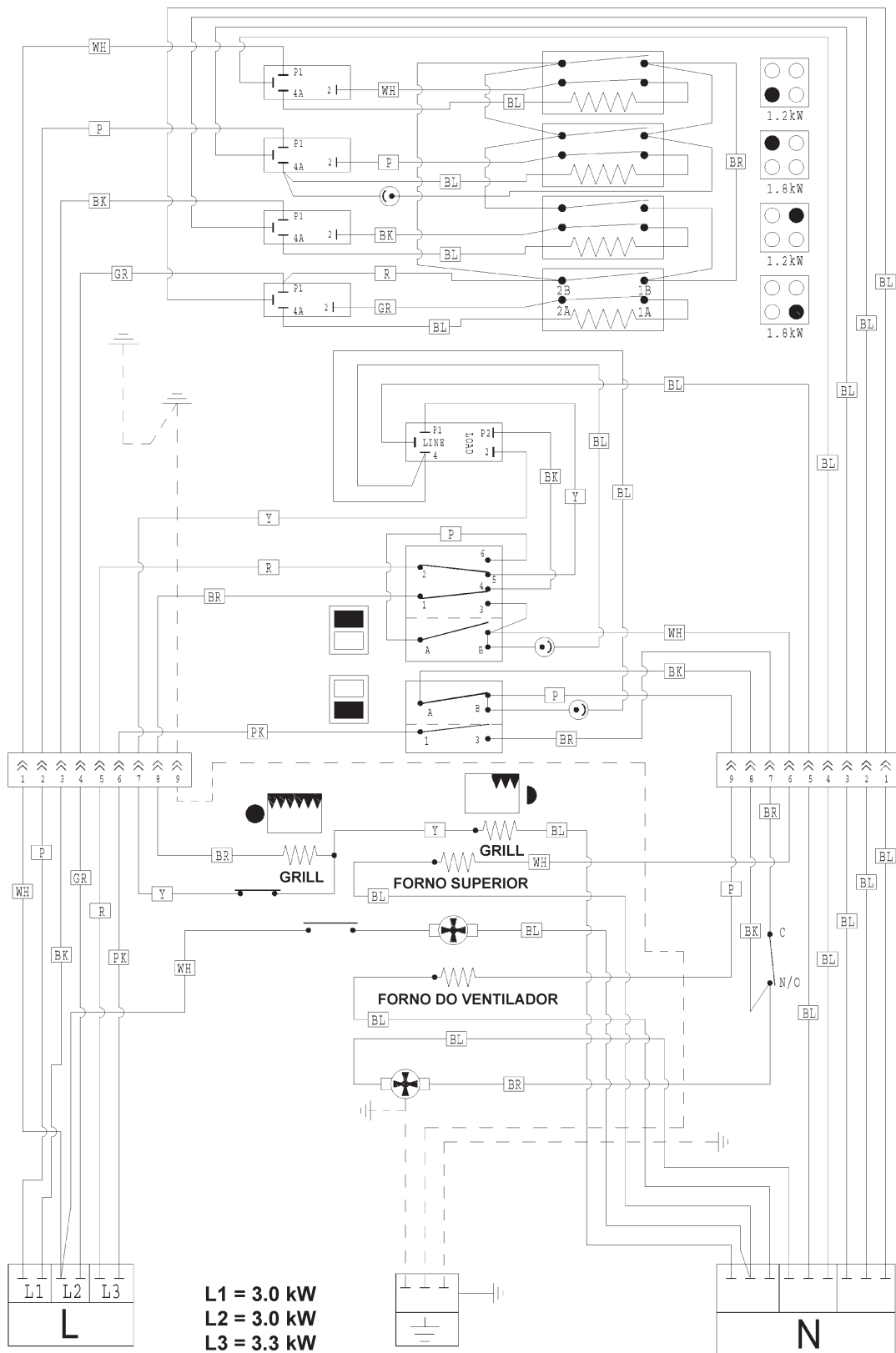
FIG. 4

DESN 511414

MÓDULO INDEPENDENTE (VITROCERÀMICA) (RU e EUROPA CONTINENTAL)

L1 = 3.0 kW
L2 = 3.0 kW
L3 = 3.3 kW

CÓDIGO DE CORES :

BL	-	AZUL
WH	-	BRANCO
R	-	VERMELHO
BK	-	PRETO
Y	-	AMARELO
PK	-	ROSA
BR	-	CASTANHO
P	-	VIOLETA
GR	-	CINZENTO

NOTA:

1. OS INTERRUPTORES DE FUNCIONAMENTO E OS TERMÓSTATOS APARECEM NA POSIÇÃO "DESLIGADO", ESTANDO O FOGÃO FRIO E A PORTA DO FORNO COM VENTILADOR FECHADA.

2. O FOGÃO ESTÁ FRIO (OU SEJA, NÃO SE ACCIONADO O DISJUNTOR).

Para obter maior assessoria ou informação, por favor, entre em contacto com o seu distribuidor/representate local.

Dada a política de melhoramento contínuo dos seus produtos, a AGA Rangemaster reserva-se o direito de alterar as especificações e efectuar todas as modificações que considerar necessárias no fogão descrito e ilustrado, em qualquer momento e sem aviso prévio.

Manufactured By
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk